

KOCH/KÖCHIN (M/W/D)

Du liebst Lebensmittel wirklich? Bei „regional“ und „frisch“ schlägt dein Kulinarik-Herz höher? Du interpretierst gerne frei und bist Rezept-Rebell? Bei gutem Essen auf Champions League Niveau schlägt dein Herz höher? Dann starte deinen kulinarisch-beruflichen Lebensweg bei uns und bereichere unser Team!

Wir, die Kürschner Eventcatering GmbH, sind langjähriger Brand Partner von Engelbert Strauss. Neben den kulinarischen Highlights am Standort Biebergemünd, sind wir auch für die höchste Bäckerei und Kantine Osthessen verantwortlich. Genau dafür suchen wir die passenden Menschen, Feinschmecker:innen und Kolleg:innen.

DEINE AUFGABEN

- Du lernst die Vorbereitung und Zubereitung hochwertiger Speisen aus regionalen und frischen Produkten.
- Für unsere regelmäßig wechselnden Wochenspecials kannst du deine kreativen Vorschläge zur Menüplanung einbringen und lernst dabei auch außergewöhnliche und internationale Gerichte zu kochen.
- Durch dein Team lernst du den reibungslosen Ablauf unseres Küchenbetriebs sicherzustellen.
- Du lernst durch die enge Zusammenarbeit mit deiner Küchenleitung Ware nachhaltig einzukaufen und fachgerecht zu lagern.

GOOD TO KNOW

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Berufsschule: Berufliche Schulen des Main-Kinzig-Kreises in Gelnhausen (Infos zu der Schule und zu den Lernfeldern findest du [hier](#))

DAS MACHT DICH EINZIGARTIG FÜR UNS

- Du hast mindestens einen Hauptschulabschluss mit gutem Notendurchschnitt.
- Du arbeitest gerne im Team, bringst aber auch Eigenständigkeit mit und bist dort zur Stelle, wo es brennt.
- Du lebst einen hohen Servicegedanken und bist herzlicher Gastgeber.
- Du probierst gerne Dinge aus und kannst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf bewahren.

DEINE BENEFITS

- Du schwingst den Kochlöffel montags bis freitags zwischen 6:00 und 16:00 Uhr und hast das Wochenende frei.
- Wir übernehmen die Kosten von ausbildungsrelevanten Materialien, Schulbüchern, etc..
- Zu deinem Ausbildungsstart erhältst du einen kompletten eigenen Satz Arbeitskleidung.
- Kostenfreie Parkmöglichkeit oder Jobticket/Fahrtkostenübernahme.
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem bestehenden Familienunternehmen, welches sich durch jahrelange Erfahrung in der Gastronomie und Catering ein hohes Maß an Wissen angeeignet hat, das wir an unsere Mitarbeiter:innen gerne weitergeben.

DEINE PERSPEKTIVEN

- Du hast bei uns sehr gute Übernahmechancen bei überzeugenden Leistungen im Betrieb und der Schule.
- Du hast Lust auf eine Karriere in einem stylischen Burgerladen, du möchtest die Kunden gerne á la Karte verwöhnen oder du bevorzugst den täglichen Kundenkontakt in der Kantine? Egal was dein Wunsch für die Zeit nach der Ausbildung ist, bei uns hast du die Qual der Wahl.

Als langjähriger Brand Partner von Engelbert Strauss, arbeiten wir nicht nur in der Kulinarik Hand in Hand, sondern verbinden uns auch abseits des Herds miteinander. Dadurch ergeben sich Synergien, welche dir während deiner Ausbildungszeit bei uns zu Gute kommen.

ZUSÄTZLICHE BENEFITS ÜBER/DURCH UNSEREN LANGJÄHRIGEN PARTNER „ENGELBERT STRAUSS“

- Du hast die Möglichkeit an individuellen Ausbildungsereignissen von „Engelbert Strauss“ teilzunehmen.

Du willst mehr erfahren? Dann klicke gerne [hier](#).

19.04.2024



Ganz einfach und unkompliziert kannst du unser 90-Sekunden-Bewerbungsformular auf unserer Homepage nutzen oder uns deine Dateien per E-Mail zusenden.

Das sollte deine Bewerbung beinhalten:

- Anschreiben, Lebenslauf (gerne mit Lichtbild)
- Schulabschlusszeugnis (falls noch nicht vorhanden gerne das Zwischen-/Halbjahreszeugnis)
- evtl. Bescheinigungen über absolvierte ausbildungsrelevante Praktika oder vergleichbare Zertifikate

Stelle einfach deine Dateien zusammen und sende sie uns per E-Mail an info@kuerschner-eventcatering.de.

Gerne auch klassische per Post an:

Kürschner Eventcatering GmbH

Herr José-Ramón Bacale
Frankfurter Straße 98-102
63599 Biebergemünd, Germany

Wenn wir deine Neugierde geweckt haben und du noch mehr über uns erfahren möchtest, dann komm und schau [hier](#) bei uns vorbei oder melde dich telefonisch bei Herrn José-Ramón Bacale unter der 06050 9710 6087.

Wir freuen uns auf dich und deine Bewerbung.